

Mittagskarte vom Donnerstag, 20.02.2020

Unseren Mittagstisch gibt's jeden Donnerstag und Dienstag von 11.30 bis 14 Uhr.

„Mittagsschorle“ verschiedene Sorten 0,2l 2,20/ 0,4l 3,30

Vorspeisen

Kürbiscremesuppe mit steirischem Kernöl und gerösteten Kürbiskernen	4,-
„Bayerische Brotsuppe“ Brühe vom Herrmannsdorfer Bio-Rind mit gerösteten Stücken Öko-Bauernbrot, abgeschmälzten Zwiebeln und Schnittlauch	4,-
Kleiner gemischter Salat mit Honig-Senf-Dressing	3,50,-

Wenn's schnell gehen muss... (dauert auf Wunsch nur 10 min.)

Saftiges Gulasch vom Herrmannsdorfer Bio-Rind mit Semmelknödeln	16,-
– auch als kleine Portion für 12,-	

Günstig, schmeckt und macht satt!

Spinatkäsespätzle „nach Art des Hauses“ aus Bio-Dinkelmehl und mit Bio-Bergkäse	11,-
Bayrisches Gröstl mit Bratenfleisch (bio), Zwiebeln, Zerlei Knödeln und Bio-Speck	11,-

Unser Pfennigfuchser-Menü: (Änderungen an den Menükomponenten sind nicht möglich.)

- Vorab eine Mini-Suppe oder Mini-Salat
 - Gebratene Schupfnudeln mit feiner Tomatensoße und buntem Gemüse
 - 0,2l Sprudelwasser, Spezi, Apfelschorle oder ein Espresso danach
- 11,-

Leicht & gesund

„Klinglwirtsalat“ Großer Salatteller mit gebratenem Gemüse und Kastanien	9,-
„Marktsalat“ mit gebackenem Ziegenkäse und Preiselbeeren	10,-

Und außerdem

2 Herrmannsdorfer Schweinswürstel (bio) mit Sauerkraut und Püree aus Kartoffeln vom Biohof Lenz	11,-
Schnitzel „Wiener Art“ aus der Herrmannsdorfer Schweinelende (bio) mit Preiselbeeren und Bio-Bratkartoffeln	15,-

Nachspeise

Hausgemachte Panna Cotta mit lauwarmen Beerenkompott	4,50
--	------

Bei Interesse, fragt nach unserer Allergen- und Zusatzstoffliste

DE-ÖKO-003